



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MISIR EKMEĞİ

2 yumurta
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı süt
3 su bardağı gluten içermeyen mısır unu
1 paket kabartma tozu
1 demet dereotu

Yumurta, tuz ve şekeri bir kapta çırpın. İçine zeytinyağı ve sütü ekleyin. Mısır unu ve kabartma tozunu da ilave edin ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırın. Bu esnada, dereotunu ince ince kıyın ve hamura ekleyin. Kalıba yağlı kağıt serin ve hamuru içine boşaltın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirin.

